

Provençalischer Blätterteig-Strudel



Bei großem Appetit für eine Person

Bei dem Begriff „Provence“ denkt man natürlich sicherlich sofort an zwei Dinge: Frisches Gemüse wie Tomate, Aubergine und Zucchini. Und an frische Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Oregano und Majoran.

Und natürlich an leckeren Rotwein. Da ich aber keinen Alkohol trinke, fällt diese letztere Zutat oder Beigabe beim Servieren bei mir weg.

Für die Füllmasse für den Strudel habe ich aber Tomaten, Aubergine, Zucchini, Lauchzwiebel und Knoblauch verwendet. Und als Kraut frischen Rosmarin.

Verfeinert habe ich die Füllmasse mit Ricotta, der der Füllmasse ihre gewisse Cremigkeit verleiht.

Das Ganze noch mit Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt.

Und die Strudel bekommen natürlich noch einen „Anstrich“ mit dem Backpinsel mit verquirltem Eigelb.

Wie bei den meisten meiner Strudel-Rezepte gilt auch hier: Bei geringem Appetit oder einem mehrgängigen Menü reicht ein Strudel für zwei Personen. Bei großen Appetit verträgt ein Erwachsener durchaus einen ganzen Strudel.

Für 2 Personen:

- 2 Blättereigstrudel (1 Packung)
- 10 Mini-Rispen Tomaten
- 1 Zucchini
- 1/2 Zucchini
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Ricotta (à 250 g)
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 Eigelbe
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit cremiger Ricotta-Füllung

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr klein schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin einige Minuten kross anbraten.

Rosmarin dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Ricotta dazugeben und alles zu einer cremigen Masse vermischen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Füllmasse an einer Querseite des Strudels zu einer dicken Rolle zusammenformen.

Strudel vorsichtig zusammenrollen.

Enden des Strudels zusammenschließen, festdrücken und eventuell mit einer Gabel verzieren.

Strudel mit den verquirlten Eigelbe mit dem Backpinsel einpinseln.

Backblech mit den Strudeln auf mittlerer Ebene für 20–25 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, jeweils einmal quer halbieren, jeweils beide Hälften auf einen großen Teller geben und servieren. Guten Appetit!

Tortellini ai carciofi mit süß-sauerer Sauce



Leckere Pasta

Erneut trifft der Westen auf den Osten.

Diesmal in Form von Tortellini. Diese sind gefüllt mit Ricotta und Artischocke.

Und die Sauce ist eine süß-sauere Sauce, wie man sie von asiatischen Gerichten kennt.

Schnell. Einfach. Lecker.

Für 2 Personen

- 500 g Tortellini ai carciofi (2 Packungen 250 g)
- süß-sauere Sauce

Zubereitungszeit: 4 Min.



Pasta nach Anleitung kochen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Süß-sauere Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung auf gemischtem Salat



Sehr frisch und lecker

Meine Mutter würde bei diesem Rezept sicherlich sagen, das geht doch nicht!

Also einen kalten, gemischten Salat aus Salatherzen, Salatgurke, Kirschtomaten, Schalotten und Knoblauch als Bett

für eine warme Zutat, in diesem Fall die gegarten Tortellini.

Aber ich sage, das geht. Und es schmeckt sehr gut.

Man hat eben von beidem etwas, vom Kaltem und Warmen.

Für 2 Personen

- 500 g Tortellini(mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 250 g)
- 2 Salatherzen
- 1 Salatgurke
- 250 g Kirschtomaten
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Salatkräuter
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 8 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mit den Kräutern, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing in einer Schale zubereiten.

Über den Salat geben, alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Währenddessen Tortellini in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen.

Salat auf zwei Teller verteilen.

Tortellini auf die beiden Teller verteilen und auf den Salat geben.

Servieren. Guten Appetit!

Ricotta-Flammeri

Gleich zuerst: Dieses Dessert ist nicht gelungen. Das Flammeri wurde nicht kompakt und stabil, wie es das Foto mit dem Rezept auf der Website zeigt, auf der ich das Rezept übernommen habe. Sondern es ist eher eine flüssige Crèmespeise geworden.

Ich habe im Internet recherchiert, da ich Ricotta vorrätig hatte und ihn in einem Dessert verwenden wollte.

Ich stieß natürlich auf das bekannte, italienische Dessert Tiramisu, für das man ja Ricotta braucht. Aber der Aufwand für dieses Dessert mit Kakaopulver, Espresso, Löffelbiskuit usw. war mir doch zu hoch.

Da stieß ich noch auf dieses Rezept eines Ricotta-Flammeri.

Im Grunde ist es nichts anders als ein Pudding, unter den vor dem Erkalten im Kühlschrank noch der Ricotta untergerührt wird. Und dann Eischnee von zwei Eiweiß untergehoben wird.

Das Rezept ist ausnahmsweise einmal für vier Personen, denn sonst kann man eine Portion Ricotta mit 250 g nicht vollständig verwerten.

Das Dessert schmeckt sehr gut.

Ich richte es zusammen mit etwas Apfel-Kompott an.

Ich gare den kleingeschnittenen Apfel nicht in Flüssigkeit, sondern setze ihn nur zusammen mit Rosinen, etwas Zucker und einem Schuss Riesling in einer Schüssel einige Stunden im Kühlschrank an.

[amd-zlrecipe-recipe:1033]

Ricotta-Sahne-Dessert mit Mango

Ein sehr leckeres, cremiges Dessert. Mit Ricotta, geschlagener Sahne, Crème double und Zucker. Dazu noch der Saft von Limetten.

Ich hatte die Sahne fast ein wenig zu lange geschlagen, so dass sie etwas buttrig wurde. Aber das hat nicht gestört, passte sie dann doch sehr gut zum Frischkäse.

Dazu Mango, kleingeschnitten, gezuckert und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Mangostückchen sind aufgrund dessen leider ein wenig dunkel geworden.

Dies sind einige meine ersten Fotos mit der neuen DSLR. Ich werde vermutlich noch etwas mit den Einstellungen arbeiten müssen, wie der ISO-Empfindlichkeit oder der Belichtungszeit, um sehr gute, gut belichtete Fotos zu erhalten.

[amd-zlrecipe-recipe:755]

Ravioli mit Wildkräuter-Pesto

Frische Pasta. Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt. Vom Discounter.

Dazu ein frisches Pesto aus Wildkräuter-Salat. Die Packung

dieses Salats enthält Mangold, Spinat, Rauke, Zitronenmelisse, Pimpinelle, Sauerampfer, Blutampfer, Löwenzahn und Minze.

Zusätzlich gebe ich noch Schalotten und Knoblauch in das Pesto. Und natürlich dürfen frisch geriebener Parmesan und ein guter Schuss Olivenöl nicht fehlen.

Damit das Pesto so richtig schlotzig wird, gebe ich noch Schmand hinzu.

Das Gericht schmeckt kräftig nach Kräutern. Und die Zitrone als Zutat ist unabdingbar, gibt sie doch dem Gericht eine leichte Säure.

Ein leckeres Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:689]

Tortellini mit Avocado-Tomate-Estragon-Pesto

Frische Pasta. Und zwar frische Tortellini. Vom Discounter aus der Packung. Gefüllt mit Gemüse und Ricotta.

Dazu gibt es ebenfalls ein frisch zubereitetes Pesto.

Mit Avocado. Tomaten. Und frischem Estragon.

Dazu natürlich als Pesto passenderweise frischen Parmesan. Und ein Schuss Olivenöl darf nicht fehlen.

Dazu noch Schalotten und Knoblauch.

Ich habe gelesen, dass Avocados als Gemüse bis zu 30 % Fett enthalten können. Aus diesem Grund eignen sie sich vermutlich

auch sehr gut für süße oder pikante Zubereitungen wie dieses Pesto.

Das Pesto kann man manuell mit der Gabel oder auch dem Stampfer zerkleinern und grob stampfen. Oder man püriert es mit dem Püriergerät fein. Da ich es etwas grober wollte, habe ich den Stampfer verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:688]

Maultaschen mit Ananas-Chili-Fenchel-Sauce

Bekannte und beliebte Pasta, Maultaschen mit Ricotta-Füllung.

Dazu aber eine etwas exotische Sauce. Man liest dies und fragt sich, ob ein solches Gericht überhaupt schmecken kann.

Aber eine süß-scharfe Sauce ist eine echte Alternative zu Pasta.

Die Süße der Ananas verbindet sich herrlich mit der Schärfe der Chili. Dazu ein leichter Geschmack nach Fenchel. Das passt sehr gut.

Man könnte noch variieren. Orangen würden noch in die Sauce passen. Eine Prise Zimt verträgt sie auch noch. Und eventuell noch ein wenig Anis-Geschmack.

Ich frage mich aufgrund dessen, dass dieses Gericht zwar exotisch ist, aber gut geschmeckt hat, warum man eigentlich nicht gefüllte Pasta mit süßer Füllung zubereitet. Also mit Obst oder anderen Früchten. Und dazu passenderweise eine süße Sauce, nämlich mit Schokolade und Chili. Das würde passen und

sicherlich schmecken.

Und wieder stelle ich fest, ein Gericht kann so ausgefallen und ungewohnt im Geschmack sein, wie es will. Bereite ich es aus frischen Zutaten zu, verdaut es mein Magen ohne Murren. Esse ich jedoch einen Eintopf aus der Dose, zu dem ich ab und zu doch einmal komme, mit Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Bindemittel, murren mein Magen, will es nicht verdauen und manchmal stehe ich kurz davor, dass der Eintopf dann wieder hochkommt. Also, es gilt das Verbot: Du darfst keine Fertigprodukte kochen und essen!

[amd-zlrecipe-recipe:631][amd-zlrecipe-recipe:631]

Ravioli mit Champignons aglio e olio

Ich habe die zweite frische Pasta zubereitet, die ich bei der Pasta-Fabrik gekauft habe. Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung.

Dazu einige braune, in Scheiben geschnittene Champignons.

Sehr viel Knoblauch.

Etwas von dem frisch zubereiteten Gewürz-Öl mit Knoblauch und Chili-Schoten.

Und zum Garnieren frisch mit dem Käsehobel gehobelter Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:154]

Tortellini mit süßer Chili-Sauce



Leckerer Pasta-Gericht

Ich habe mal wieder frische Tortellini bei meinem Supermarkt gekauft.

Das ergibt ein einfach zuzubereitendes Pasta-Gericht. Einfach die Tortellini kochen und eine passende Sauce nach freier Wahl darüber geben und servieren.

Ich wähle diesmal eine asiatische süße Chili-Sauce.

Die Tortellini sind mit Ricotta und Spinat gefüllt, man kann natürlich wahlweise auch andere Tortellini wählen.

Das Gericht ist schnell gemacht, es ist eine vollständige Mahlzeit und es sättigt gut.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Tortellini (mit Ricotta und Spinat gefüllt)
- süße Chili-Sauce
- Petersilie

Zubereitungszeit: 8 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

In einen tiefen Pastateller geben, Sauce darüber geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Gefüllte Gänsekeulen mit Petersilienknödeln



Gänsekeule mit Knödel

Die beiden Gänsekeulen habe ich entbeint. Ich mache dies in letzter Zeit in zunehmendem Maße sehr gern, egal ob Keule, Schenkel oder Schlegel. Die Gänsekeulen wogen zusammen 800 g, nach dem Entbeinen hatten sie noch 600 g an reinem Fleisch.

Bei diesem Gericht habe ich mehrmals variiert. Für die Füllung waren neben Parmesan, Kräutern und Ricotta auch Knoblauch und Eier angedacht. Der Einfachheit halber ließ ich jedoch die letzten beiden Zutaten weg. Bei der Sauce plante ich erst eine dunkle Sauce, wollte einige eingelegte, grüne Pfefferkörner hinzugeben und eine ganze Chilischote für Schärfe mitgaren. Dann überlegte ich, dass beim Garen der gefüllten Gänsekeulen sicherlich geschmolzener Parmesan und auch Ricotta aus der Füllung in die Sauce laufen würden. Und somit eher eine helle Sauce passen würde, weshalb ich die Keulen nach dem Anbraten dann auch nur mit Weißwein ablöschte und damit die Sauce bilden ließ. Zudem ist jegliches Würzen der Sauce unnötig, denn der Parmesan bringt schon sehr viel Würze mit.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Gänsekeulen

Für die Füllung:

- 45 g Parmesan
- 100 g Ricotta
- 2 große, frische Rosmarinzweige

- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- 4 Petersilienknödel

- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Gänsekeulen mit einem scharfen Ausbeinmesser entbeinen. Mäßig jeweils auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blättchen vom Rosmarin abzupfen, kleinwiegen und in eine Schüssel geben. Frisch geriebenen Parmesan und Ricotta hinzugeben. Alles gut vermengen. Jeweils eine Hälfte der Füllung länglich auf die Mitte der Fleischseite einer Gänsekeule geben. Fleischteile über der Füllung zusammenklappen und jeweils mit 2–3 Stück Küchengarn zusammenschnüren. Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die gefüllten Gänsekeulen mit der Naht nach oben anbraten. Nicht wenden und auf der oberen Seite noch anbraten, die Gebilde sind etwas fragil und eventuell würde von der Füllung herausfallen. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Petersilienknödel zubereiten. Schon zubereitete, eingefrorene und dann aufgetaute Knödel 10 Minuten in einem Topf mit siedendem Wasser erhitzen.

Gänsekeulen aus der Pfanne heben und auf zwei Teller geben. Küchengarn entfernen. Die Sauce in eine Fetttrennkanne geben

und vom Fett befreien. Zusätzlich zum verwendeten Olivenöl kommt nämlich noch sehr viel austretendes Fett der Gänsekeulen hinzu. Jeweils zwei Knödel zu einer Gänsekeule geben, großzügig Sauce über alles verteilen und servieren.

Cannelloni



Mit Tomatensauce und Parmesan überbacken

Warum ich das erste Mal Cannelloni selbst zubereite, habe ich mich dieser Tage auch gefragt. Warum bin ich nicht schon früher auf diese Idee gekommen? Denn sie sind ja sehr schmackhaft und wirklich italienische (gefüllte) Pasta.

Zuerst wollte ich die Cannelloni komplett selbst zubereiten und somit auch Nudelteig mit der Nudelmaschine zu Teigplatten auswälzen. Dann fand ich jedoch heraus, dass man Cannelloni auch mit Lasagneplatten zubereiten kann. Und da ich von diesen noch relativ viele vorrätig hatte und es ein wenig einfacher

geht, habe ich diese Methode der Zubereitung gewählt. Zunächst war ich unschlüssig, ob die Lasagneplatten quer oder längs zu rollen sind, entschied mich dann aber für quer. So ergab es wunderbare Cannelloni, von denen auch sechs Stück genau in meine mittlere Auflaufform passten.

Füllungen gibt es ja wie Sand am Meer. Da ist von Ricotta-Parmesan- über Kräuter- bis zu Hackfleisch-Füllung wirklich für jeden etwas dabei. Und das kann man nach Lust und Laune weiter variieren. Ich wollte die Cannelloni möglichst authentisch zubereiten und wählte Hackfleisch und Ricotta für die Füllung. Ganz authentisch ist die Zubereitung im Endeffekt dann aber doch nicht, weil ich in der Tomatensauce eine kleingeschnittene rote Chilischote mitkochte. Und die wird in Italien in der Sauce sicherlich nicht verwendet, gibt sie doch gehörig Schärfe ab.

Aber nach der Zubereitung und dem Essen war ich begeistert. So einfach zuzubereiten. Und so lecker. Die Zubereitung besteht im Grund aus drei einfachen Teilen: a) Eine beliebige Tomatensauce zubereiten, b) eine beliebige Füllung zubereiten und c) gekochte Lasagneplatten füllen, rollen und im Backofen mit Sauce und Parmesan überbacken. Noch dazu kann man mehr Cannelloni zubereiten, weil sie sich leicht portionsweise einfrieren lassen.

Zutaten für 1 Person (6 Cannelloni):

Für die Sauce:

- 400 g stückige Tomaten (aus der Dose)
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 2 cl Cognac
- viele Zweige frischer Oregano
- 2-3 Zweige frischer Rosmarin
- 2-3 frische Lorbeerblätter

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Für die Füllung:

- 200 g Hackfleisch (Rind)
 - 100 g Ricotta
 - 1 Ei
 - 30 g Parmesan
 - Muskat
 - Salz
 - schwarzer Pfeffer
-
- 50 g Parmesan
 - 6 Lasagneplatten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 40 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten, Knoblauch und Chilischote kleinschneiden. Von den frischen Kräutern die Blättchen abzupfen und kleinwiegen. Ich habe im Eifer des (Koch-)Gefechts die Blättchen ganz in die Sauce gegeben, aber es störte nicht, die Sauce wurde dennoch wunderbar. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Tomaten aus der Dose hinzugeben. Cognac ebenfalls hinzugeben. Dann die kleingewiegten Kräuter und die Lorbeerblätter. Gut mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und ohne Deckel bei geringer Temperatur köcheln lassen und etwas reduzieren. Die Sauce soll etwas sämig sein. Dann Lorbeerblätter entfernen.

Währenddessen die Lasagneplatten nach Anleitung in kochendem Salzwasser garen. Herausnehmen und einzeln nebeneinander auf vermutlich mehrere Arbeitsbretter legen. Sie dürfen nur nicht übereinander liegen, weil sie sonst verkleben.

Hackfleisch, Ricotta, Ei und frisch geriebenen Parmesan in eine Rührschüssel geben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Ich habe der Einfachheit halber alles mit der Hand gut vermischt, zerdrückt und verknetet. Füllung in sechs Portionen teilen, jeweils zu einer dicken, länglichen Rolle formen, quer auf den Anfang einer Lasagneplatten legen und diese zusammenrollen. Cannelloni mit der Naht nach unten nebeneinander in eine Auflaufform legen.



Gefüllte Lasagneplatten in der Auflaufform

Backofen auf 200 °C erhitzen. Tomatensauce über die Cannelloni verteilen und frisch geriebenen Parmesan zum Überbacken darüber geben. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Dann den Grill auf 240 °C erhitzen und die Cannelloni noch 2–3 Minuten auf oberer Ebene gratinieren, damit der Parmesan etwas kräftige Farbe annimmt. Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Cannelloni mit einem Pfannenheber herausheben, auf einen Teller geben und servieren.